

BURGER ET CASSOLETTE

FORMULES MIDI (*semaine uniquement*)

Plat du jour	12 €
Entrée du jour + Plat du jour	14.5 €
Plat du jour + Dessert du jour	14.5 €
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	17 €

MENU BURGER KID / FISH KID (*jusqu' à 8 ans*) **9 €**

Steak haché Charolais 90g , cheddar fondu, frites maison et salade
ou

Filet de lieu pané par nos soins, frites maison et salade

et un sirop , une « Pom'Pote » et un ballon Burger et Cassolette

LES ENTREES

Notre planche à partager **15€**
Assortiment de charcuteries et fromages selon arrivage

Foie gras mi-cuit et sa compotée de figues **11€**

Tataki de thon **11€**

LES SALADES

La Biquette

15 €

De la salade, des tomates fraîches et confites, du jambon de pays de chez « Bertrand », des oignons frais, du lard grillé et du Cabécou chaud

Robert le gros camembert

15 €

De la salade, des tomates fraîches et confites, du jambon de pays de chez « Bertrand », des oignons frais, du lard grillé et un demi camembert AOP rôti sur son buns

La Zaza

16 €

De la salade, des tomates fraîches et confites, des oignons frais, du jambon de pays de chez « Bertrand », du lard grillé et de la Burratina bien crémeuse

La Gruissanote

16 €

De la salade, des tomates fraîches et confites, des oignons frais, de la purée d'avocat, du thon mi-cuit façon tataki, du gingembre et des graines de sésame

La Canardo

18 €

De la salade, des tomates fraîches et confites, des oignons frais, des manchons de canard, du jambon de pays de chez « Bertrand » et des toasts de foie gras maison

Tous nos burgers sont réalisés par un chef avec des produits frais et français.
Le buns, le pain si vous préférez, est réalisé par un artisan boulanger. La viande est 100% française et nos steaks pèsent 180gr. Ils sont accompagnés de salade et de frites maison.

	Normal	XL* 360g de viande charolaise
Le Classique Simple et pas cher ou bon et efficace comme vous voudrez. Un buns, un steak, du cheddar fondu, de la salade	13 €	18.5 €
François le Français Le plus frenchy des hamburgers. Un buns, un steak, des oignons rouges, de la salade et un demi camembert rôti.	15 €	20.5 €
Le Ricain L'authentique hamburger de l'Oncle Sam. Un buns, un steak, du cheddar fondu, du bacon grillé, de la salade, des oignons confits et une sauce BBQ maison.	15 €	20.5 €
Le Cabécou A base de chèvre chaud comme son nom l'indique. Un buns, un steak, du Cabécou, des tomates confites, de la salade, des oignons confits et une compotée abricot / basilic du domaine du Petit Craboulette.	15 €	20.5 €
Le Veggie Son succès à l'ardoise l'a propulsé à la carte. Un buns, une Burratina crémeuse, des courgettes et des tomates confites, de la salade, des oignons rouges frais et un pesto au basilic.	16 €	21.5 €
Le Petit Basque Un hamburger venu tout droit du pays basque. Un buns, un steak, un fromage de brebis des Pyrénées, du chorizo grillé, des tomates confites, de la salade, des oignons confits et une purée de poivrons au piment d'Espelette.	16 €	21.5 €
Le Gruissanot Parce qu'il n'y a pas que le bœuf dans la vie, mais le poisson aussi. Un buns, un steak de thon frais, une purée d'avocat, des tomates confites, de la salade et des oignons confits.	16 €	21.5 €
L'Aveyronnais Un buns, un steak, du jambon de pays de chez « Bertrand », une crème de roquefort maison, des noix concassées, de la salade et des oignons confits.	16 €	21.5 €

***XL : votre burger avec un steak de 180 gr supplémentaire**

LES CASSOLETTES

La Savoyarde

16.5 €

Des pommes de terre cuites dans de la crème fraîche et du vin blanc, de la poitrine grillée et des oignons confits. Un demi Reblochon AOP fondu et gratiné accompagné de salade.

Le Fish and chips

16.5 €

Un filet de lieu extra frais, pané par nos soins, accompagné de son aïoli maison, de frites maison et de salade.

Le Steak de thon

16.5 €

Un steak de thon frais d'environ 180g, accompagné de frites maison et de salade.

NOTRE PIECE DE VIANDE A GRILLER ...

Selon l'arrivage, le chef vous propose une pièce de viande à griller. N'hésitez pas à demander à votre serveur (se) notre viande du moment. Celle-ci sera accompagnée de frites maison et de salade ainsi qu'une sauce cuisinée.

LES DESSERTS

Le Pain perdu ou plutôt buns perdu,

7 €

accompagné sa boule de glace au caramel

Le Fondant du moment avec cœur coulant et sa boule de glace **7 €**

Le Brownie au chocolat, **7 €**

accompagné de sa boule de glace vanille

Le Dessert du jour **6 €**

Notre Assiette de Fromages (*selon arrivage*) **8 €**

Le Café Gourmand **8 €**

LES GLACES

Glace 2 boules **5 €**

Vanille – Chocolat – Café – Fraise – Pistache – Caramel beurre salé
Menthe Chocolat – Rhum raisin – Noix de Coco –
Pêche de Méditerranée – Cassis – Passion – Citron

Coupes glacées (*chocolat et chantilly maison*)

Dame Blanche : 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly **7€**

Chocolat Liégeois : 1 boule chocolat, 1 boule vanille,
chocolat chaud, chantilly **7€**

Café Liégeois : 1 boule café, 1 boule vanille, café, chantilly **7€**

After Eight : 2 boules menthe chocolat, Get 27, chantilly **8€**

Colonel : 2 boules citron, vodka **8€**

Banana Split : 1 boule vanille, 1 boule chocolat,
1 boule fraise, banane et chocolat chaud, chantilly **8€**

(Tous les prix affichés sont Toutes Taxes Comprises)

« EPICERIE »

Venez découvrir notre nouvelle petite « EPICERIE »
En effet, vous avez désormais la possibilité de repartir avec les meilleurs produits régionaux qui composent nos recettes !

**Toute notre gamme de bières artisanales de Narbonne
« Têtes Plates »**

Notre Jus de Pomme

Domaine du Petit Craboulette
Producteurs : Francis et Xavier Belart, 11100 Narbonne

Notre Confiture d'Abricot

Domaine du Petit Craboulette

Notre Compote de Pomme et Coing

Domaine du Petit Craboulette

Notre Vinaigre Balsamique « Granhota »

Atelier du vinaigre, 11110 Coursan

Notre Huile d'Olive « Fabre & Frères »

Domaine Chante Perdrix, 11100 Narbonne

Nos Sels de Gruissan

Fleur de sel / Sel 3 poivres et baies roses / Sels liquides
Les Salin de l'île saint Martin, 11430 Gruissan

Nos Vins Burger et Cassolette by Pujol Izard

IGP, coteaux de Peyriac, Minervois
Domaine Pujol Izard, 11800 Saint-Frichoux

Nos Crèmes de Menthe et de Citron

Liquoristerie artisanale Cabanel, 11000 Carcassonne